

Gesunde Erdbeer-Biskuit-Törtchen

Zutaten für 4 Stück

400 – 500 g frische Erdbeeren zum Belegen

Teig:

- 2 Eiweiße, 1 EL kaltes Wasser
- 2 Eigelbe, 1 EL heißes Wasser
- 60 g Puderzucker aus Xylit (=Birkenzucker)
- 1 Prise Himalayasalz
- Abrieb 1 Zitrone
- etwas Vanillepulver
- 60 g Dinkelmehl 630
- ½ TL Weinsteinbackpulver

Guss: (optional, man kann die Erdbeeren auch mit etwas Xylit süßen und so darauf legen, allerdings halten sie dann nicht so gut)

- 140 g frische Erdbeeren
- 40 g Xylit (=Birkenzucker)
- 40 ml Wasser
- 1 Prise Himalayasalz
- 1,5 g Agar Agar
- 1 Becher Bio-Schlagsahne (optional)

- 1 Becher Bio-Schlagsahne (optional)

Zubereitung

- Den Boden der Törtchenformen mit Backpapier auslegen.
- Eiweiße mit kaltem Wasser sehr steif schlagen. Eigelbe mit heißem Wasser, Puderzucker, Salz, Zitronenabrieb und Vanillepulver **4 Minuten** sehr cremig und voluminös rühren.
- Eischnee zur Eigelbmasse geben und mit einem Handschneebeesen vorsichtig unterheben. Mehl und Backpulver mischen, auf die Masse sieben und auch mit einem Handschneebeesen vorsichtig unterheben.
- Teig gleichmäßig in den Förmchen verteilen, diese auf einen Rost stellen und bei 180°C Heißluft für 12 Minuten backen.
- Nach dem Backen mit einem kleinen Löffel die Ränder lockern, sofort aus der Form stürzen und das Papier abziehen.
- Erdbeeren waschen, trocken tupfen, vierteln und gleichmäßig auf den Törtchen verteilen.
- Erdbeeren waschen, in kleine Stücke schneiden, mit dem Xylit vermengen und 1 Stunde ziehen lassen.
- Erdbeeren mit einem Stabmixer pürieren und die Masse durch ein feines Sieb streichen. Nun den Erdbeersaft mit den restlichen Zutaten vermischen. Masse unter ständigen Rühren mit einem Handschneebeesen zum

Kochen bringen und 4 Minuten kochen lassen. Den Schaum entfernen und den Tortenguss ca. 5 Minuten abkühlen lassen. Dann auf den Törtchen verteilen und diese für 30 Minuten kühlen.

Sahne schlagen, auf die erkalteten Törtchen geben und mit einer halben Erdbeere garnieren.